

栄養研究

適温給食をめざした改善への取り組み

高 橋 登志恵 永 井 久美子 高 田 裕 美
宮 本 恵 美 笹 木 良 男

はじめに

当院では、平成6年10月から夕食6時配膳が実施されている。平成7年2月～3月にかけて、保温食器使用による喫食温度調査と嗜好調査を実施した。その調査結果を基に改善点を見だし、給食主幹をはじめ、スタッフ一同で作業面での内部努力を行い、改善の効果が見られた。

今回は前回の医誌に掲載した内容と重ね合わせて、院長先生をはじめ、病院管理者各位のご指導とご協力を頂き、新たな改善への取り組みを行っているので報告する。

対象と方法

全病棟を対象に、平成7年3月に一般食、特別食の区別なく嗜好調査を実施した。調査内容は、保温食器使用による米飯、粥、汁、副菜の温度、日常の食事の量、味に付いての3項目と今後、増やして欲しいメニュー（全て択一方式）、意見記入欄を設け実施した。

結 果

各病棟別（7病棟）に集計結果を出し、全病棟の平均を図1に示した。回答者総数217名を基に結果（図1）を分析し、改善の課題とする嗜好温度の不適度（ぬるい、さめている）を見た。米飯は19%（41名）、粥は29%（63名）、味噌汁は32%（70名）、副菜では33%（72名）であった。

食事の内容について量では満足しているが、味については普通と回答した人が半数であった。しかし、主食、汁で「おいしい」を加算し、合計す

ると90%の患者さんが良いと判断し、保温の効果が大きく影響したものと思われる。

意見記入欄には、味噌汁だけは是非、熱いものを出してほしい。朝食の副菜に、玉子、納豆、豆腐などの蛋白質をもっと多く出して欲しい。味が濃い。対して、味が薄い。パンはあまり欲しくない。満足している。量、質共に以前より良くなった。等の意見があった。

平成6年10月1日からの夕食6時配膳実施では、昼食、夕食に係わる人員の出動時間を遅くすることで対応し、配膳時間（16時30分→18時）の延長による増員は行わなかった。温度調査を実施した時点では、嗜好調査でも見られる様に汁ものでは、約3割の患者さんが、ぬるいと回答をしており、それを改善するために日々、努力をしたが思うような結果が得られなかった。これを解決する為には、迅速な作業と人手が必要であり、それを確保するには、適正な人員配置と時間配分が必要であると考えた。その結果、夕食配膳後の夕食下膳、洗浄専門の職員を新たに採用することとし、現人員は、盛り付け、配膳に専念させる事とした。勤務体制の変更（図2）は、作業内容を進めるうえで貴重となった。

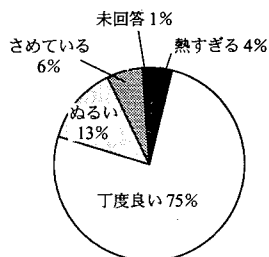
新体制を導入した結果、麺、汁ものについては、釜からのじか盛付け（配膳時間の直前盛付け）が定着、煮物についても、じか盛付けが主流となってきた。また、麺献立では、茹で麺を外注して使用しているが、茹で麺を温めて使用した場合、特にラーメンはのびて麺のこしが無くなる事から、現在は生麺を使用し配膳時間の10分前に、病棟別に麺を茹で上げ、同時に盛付けと汁かけを手早く行い、各病棟の配膳を速やかに行っている。その

全病棟

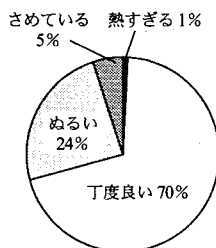
《保温食器を使用して》

・温度について

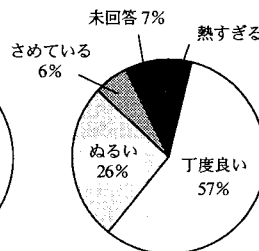
米飯



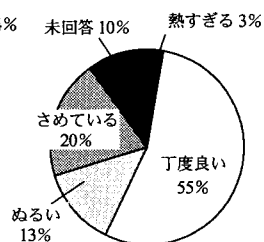
お粥



みそ汁



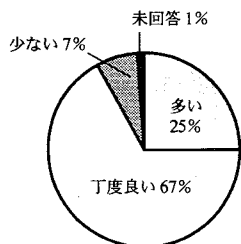
おかず



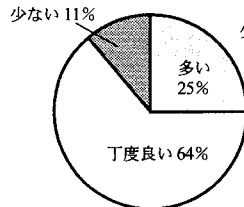
《日常の食事について》

・量について

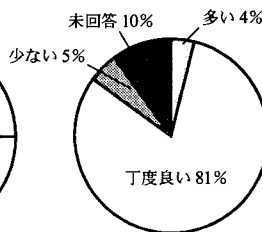
米飯



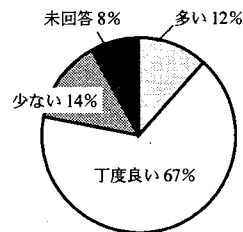
お粥



みそ汁

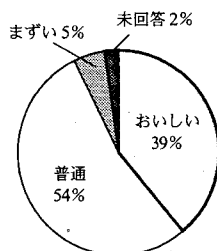


おかず

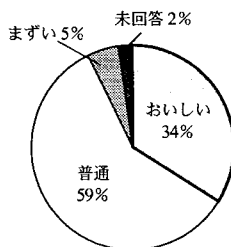


・味について

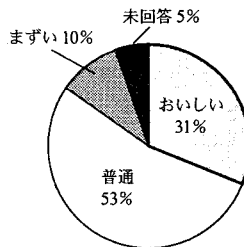
米飯



お粥



みそ汁



おかず

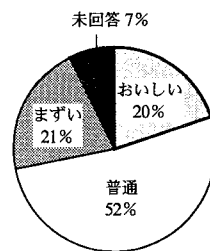


図1 アンケート集計結果表

旧 勤務体制（H6年10月1日～H7年9月30日）		現 勤務体制 （H7年10月1日～ ）
職 員 ・ 臨時職員	・ 早 勤務 6:00～14:30	6:00～14:00
	・ 中 勤務 8:30～17:00	9:30～18:00
	・ 遅 勤務 11:00～19:30	10:00～18:30 → 夕食6時配膳後、各病棟からの 対応のため、2名が常勤する
4Hパート 職 員	・ 早 勤務 6:00～10:00 (炊飯係は5:30～10:00)	6:00～10:00 (炊飯係は5:30～10:00)
	・ 中 勤務 10:00～14:00	10:00～14:00
	・ 遅 勤務 15:30～19:30	14:00～18:00
3Hパート 職 員	新体制導入 →	18:30～21:30 夕食のみ下膳食器洗浄等 の専門職員

図2 勤務時間帯の変更

結果、最終患者の配膳の温度は以前（47.5℃）より10℃上昇し、かなり改善された状態にある。米飯は、盛付けの直前に温めた保温食器を用意し、迅速な作業を行う事とした。また、米質に合わせた水分調整等を行い、米飯をおいしく炊き上げる工夫を実践している。粥は、精神科病棟と、一般病棟の配膳時間のずれを盛付け作業で調整し状況を見ている。

考 察

この調査は、冬季に実施され温度の改善を進めたものである。適温給食の改善を進めて行くなかで、以前は、煮物、汁ものは専用の容器に小分けして作業を行っていたが、じか盛付けをする事により、容器を洗う必要がなく、温めた保温食器は、かごから出さずに直接、取り出して作業をする事により、食器の温度損失を最小限に止め、同時に作業の簡素化も行う事ができた。今後は、夏季も喫食温度調査、嗜好調査を実施し、冷菜の適温を探ると同時に、副菜の味に付いても改善の取り組みを進めたい。

ま と め

変わりゆく医療の中で、平成6年度の診療報酬改正を受け、夕食6時配膳実施から1年7カ月が経過した。この間、適温給食の向上を目標に努力し、平成7年10月からの勤務体制の改善により、更に作業内容が向上してきている。また、当院では、他病院施設見学を実施、見学施設の優れている事柄を当院の施設に生かすにはどうするか等、課題をもって見学を行っている。見学で学んだ事柄が当院で実践されている事も沢山あり、勉強をする機会を与えて下さる当院の管理者各位、見学先の病院の皆様深く感謝し、今後も、患者サービスを目指し、給食スタッフ一同で、医療としての給食業務を果たす事に努力していきたい。

本稿の要旨は平成7年11月に沖縄県で開催された、第34回全国自治体病院学会において発表した。